

Manuel d’utilisation pour Vital Grill

Le **Vital Grill** de SolHuma est une unité de cuisson **ÉCOLOGIQUE** unique spécifiquement conçu pour **s’ajuster exclusivement avec le réchaud Vital Stove de SolHuma**. Il est si léger et compact que vous pouvez l’emporter avec vous peu importe où vous êtes. Plus sécuritaire que les autres BBQ, il n’utilise aucun carburant explosif ou nocif, liquide ou gazeux.

Aromatisez vos grillades naturellement avec des essences de bois franc. Le Vital Grill peut griller, cuire, fumer, sauter et aromatiser tous vos mets .

LIRE ATTENTIVEMENT LE MANUEL DE L’USAGER AVANT L’ASSEMBLAGE ET LA PREMIÈRE UTILISATION DU VITAL GRILL DE SOLHUMA. GARDER SOIGNEUSEMENT CE MANUEL POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE. ENREGISTREZ-VOUS SUR WWW.SOLHUMA.COM

Vital Grill et Vital Stove sont des marques de commerce de SolHuma inc.
Fait au Canada

DIRECTIVES DE SÉCURITÉ

- Les directives suivantes sont complémentaires à celles du réchaud Vital Stove.
- Utiliser le Vital Grill à l’extérieur seulement. Ne jamais l’utiliser dans un endroit clos, en dessous ou sur des matériaux inflammables (nappes, branches d’arbres, tentes, auvents, etc.). Respectez cette directive pour éviter de mettre votre vie en danger.
- Certaines pièces du Vital Grill deviennent très chaudes pendant l’utilisation et d’autres sont amovibles. Ne jamais déplacer l’appareil pendant qu’il est allumé ou chaud.
- Tenir le Vital Grill hors de la portée des enfants et des animaux domestiques.
- Ne pas faire fonctionner cet appareil sans la surveillance constante d’un adulte.
- Ne jamais utiliser de bois traité ou contaminé à titre de combustible. **Le Vital Grill est conçu pour n’utiliser que du bois dur naturel et sec.**
- Ne jamais utiliser d’alcool, d’essence ou tout autre produit d’allumage liquide. Utiliser l’allume-feu SolHuma ou tout autre allume-feu solide.
- **Ne jamais utiliser le barbecue sans que le dissipateur de chaleur soit en place dans le réchaud Vital Stove.**
- Ne jamais fermer le couvercle complètement pendant l’utilisation.
- Ne jamais placer le visage, toute autre partie du corps ou tout vêtement directement au-dessus du Vital Grill lorsqu’il fonctionne.
- Toujours déposer le Vital Grill sur une surface ininflammable stable et à niveau **AVANT** de le mettre en marche.
- Le Vital Grill est conçu pour la cuisson des aliments seulement. Tout autre usage pourrait mettre en danger son utilisateur ou endommager l’appareil. Le fabricant décline la responsabilité de tous dommages ou blessures résultant d’une utilisation inappropriée.
- Ne jamais utiliser le Vital Grill pour frire des aliments dans l’huile.
- Toujours utiliser des ustensiles de cuisson appropriés lors de l’utilisation du Vital Grill.
- Les pièces métalliques peuvent causer des blessures et doivent être manipulées avec soin.
- Toujours placer les fils électriques ou le boîtier à piles de manière à ce qu’on ne puisse pas les accrocher en marchant et ainsi risquer de provoquer des accidents graves.
- Il est impossible de prévoir toutes les conditions d’utilisation du Vital Grill. Pour connaître les normes relatives à l’utilisation d’appareils produisant de la chaleur, **consulter les autorités locales en sécurité incendie.**
- Les sous-produits de combustion obtenus durant l’utilisation de ce produit contiennent des substances chimiques reconnues par l’État de la Californie comme pouvant causer le cancer, des malformations congénitales ou présenter d’autres dangers pour la reproduction.

Ajout de bois pendant la cuisson

- Surveillez la quantité de bois de temps à autre et en ajouter au besoin pour permettre à la chaleur d’être toujours répartie uniformément sous la grille.
- Ouvrir la trappe au centre de la grille en utilisant la poignée multifonction pour faire glisser la trappe.
- Placez le bois dans le réchaud Vital Stove à l’aide de la poignée multifonction. S’assurer que le bois ne dépasse pas du réchaud Vital Stove de façon à ce que la trappe puisse glisser sans entrave.
- Refermez immédiatement la trappe avec la poignée multifonction.
- Mettez la ventilation à sa puissance maximale pour allumer le nouveau combustible. Aussitôt le bois enflammé, ajuster la soufflerie à l’intensité désirée.

Comment éteindre l’appareil.

- Laissez fonctionner la soufflerie même une fois le bois consommé afin d’accélérer le refroidissement de l’appareil.

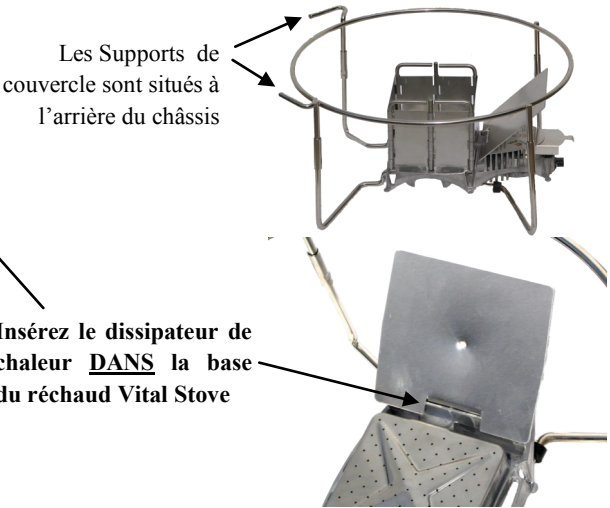
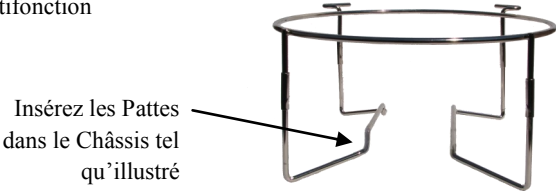
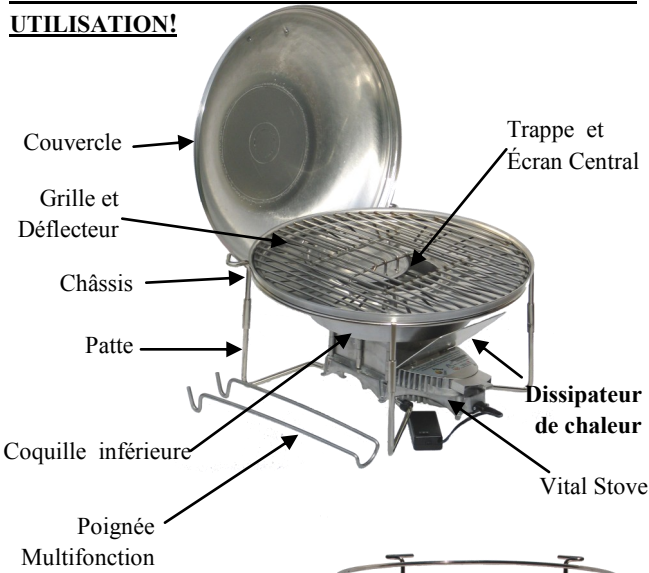
TOUT DÉFAUT DE SUIVRE LES INSTRUCTIONS CONTENUES DANS LE MANUEL DE L’USAGER POURRAIT ANNULER TOUT DROIT À LA GARANTIE. VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT LES DIRECTIVES DE SÉCURITÉ.

IMPORTANT

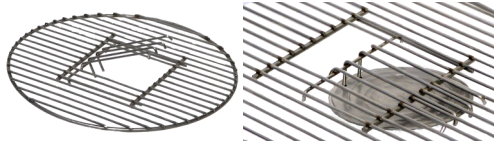
Certaines pièces PEUVENT DIFFÉRER de celles de votre barbecue. Ni SolHuma, ni le magasin où l’achat a été effectué ne fourniront des pièces différentes de celles qui font partie de votre barbecue. Le fabricant se réserve le droit de modifier le produit en tout temps sans avis préalable. Veuillez consulter www.solhuma.com pour vous enregistrer et être tenu informé des nouveautés et des modifications apportées au produit et d’autres informations utiles.

L’utilisation d’accessoires non vendus ou non recommandés par le fabricant entraînerait des risques de dommages à l’appareil. Dans un tel cas, les pièces endommagées ne seront pas garanties par le fabricant.

LAVEZ TOUTES LES PIÈCES AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION!



Assemblage de la Trappe



COUVERCLE FERMÉ

Ne jamais fermer le couvercle complètement pendant la cuisson car la chaleur intense brûlera les aliments et risque d’endommager l’appareil.



POSITION SEMI-FERMÉE

Pour une cuisson à faible intensité de chaleur ou pour fumer les aliments à la fin de la cuisson, placez le couvercle en position semi-fermée. Cette position est également appropriée pour brûler rapidement les résidus sur la grille après la cuisson.



POSITION PARE-VENT

Placez le couvercle dans cette position à l’allumage et pour une cuisson à moyenne ou haute intensité.



Poignée Multifonction

Utilisez la poignée multifonction pour soulever le couvercle, ouvrir et fermer la trappe et saisir le bois.



Conservez et utilisez la boîte d’emballage comme boîtier rigide à l’intérieur du sac de transport

TECHNIQUES DE CUISSON

Griller

L’efficacité du Vital Grill permet à la fois de bien saisir les aliments et de garder les grillades tendres et juteuses. La viande, le poisson et les légumes sont déposés directement sur la grille et cuisent rapidement grâce à la chaleur intense qui se dégage du feu de bois.

Aromatiser au vin, à la bière ou autre bouillon

Le Vital Grill de SolHuma possède une rigole au fond de la coquille inférieure. Au moment où le Vital Grill est prêt à cuire, il suffit de verser à travers la grille, un peu d’eau, de vin, de bière ou de tout autre bouillon (Max. 2 cuillérées à table, 1oz-fl. ou 50 ml) pour imprégner les aliments de saveurs des plus raffinées. Ne jamais utiliser de liquides à plus de 25 % de teneur en alcool car ils pourraient prendre feu. La rigole permet aussi de récupérer la fonte du gras des aliments durant la cuisson.

Technique de fumage des aliments

La technique de fumage consiste à fermer le contrôle d’entrée d’air et mettre l’interrupteur du boîtier à piles à la position I lors des dernières minutes de cuisson, d’ajouter l’essence de bois désirée dans le réchaud et abaisser le couvercle en position semi-fermée de manière à imprégner les aliments de la délicieuse saveur de fumée de bois.

Frيره ou bouillir

L’efficacité du Vital Grill offre une multitude de possibilités. Les différents contrôles de soufflerie permettent de frيره des œufs, d’amener de l’eau à ébullition en quelques instants ou encore, de laisser mijoter à feu doux. Avant d’entreprendre ces types de cuisson, s’assurer que le Vital Grill soit bien stable. Ouvrir la trappe au centre de la grille de façon à ce que la flamme puisse atteindre le fond du contenant utilisé. Déposer ensuite la marmite, la casserole ou la poêle et ajuster la soufflerie à l’intensité désirée.

MAINTENANCE

AVANT de procéder au nettoyage, s’assurer que l’appareil est bien refroidi .

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

- Avant de ranger ou de déplacer le Vital Grill, attendre qu’il se soit refroidi. Ne jamais déplacer l’appareil lorsqu’il est encore chaud ou que le bois brûle.
- Toujours retirer les piles du boîtier lors d’une période de remisage ou de non-utilisation prolongée.
- Toujours manipuler la grille avec soin.
- Pour maintenir le barbecue en bon état et le protéger des intempéries entre chacune des utilisations, nettoyez le Vital Grill et rangez-le dans son sac de transport.

NETTOYAGE

- Après la cuisson, ajoutez un peu de bois ou laissez le bois restant brûler à haute température. Ceci aura pour effet de brûler les résidus d’aliments et de gras qui pourront ensuite être facilement enlevés au moyen d’une brosse à BBQ en laiton. .
- Il est normal que les pièces en acier changent de couleur à l’usage à cause de la chaleur intense dégagée par la combustion du bois.
- Après avoir rincé la suie, toutes les pièces sont lavables au lave-vaisselle.
- Nettoyez au moyen d’un linge humide ou d’une brosse à BBQ en nylon ou en laiton.

GARANTIE LIMITÉE DU VITAL GRILL

- **1 an pour pièces en acier inoxydable (pièces et main d’œuvre)**
- **60 jours pour les autres pièces (pièces et main d’œuvre)**
- **Cette garantie ne couvre pas les égratignures esthétiques.**
- **Vous devrez fournir une preuve d’achat, le numéro de série du Vital Stove et possiblement la pièce défectueuse.**

Vous devez payer tous les frais occasionnés pour obtenir la réalisation de toute obligation convenue dans cette garantie, incluant les frais de manutention, de poste ou autres coûts qui y sont reliés. Si une pièce défectueuse est requise par le Service à la clientèle, vous devez la faire parvenir libre de tout lien. Nous recommandons que le colis soit assuré contre la perte et les dommages lors de l’expédition, pour lesquels SolHuma Inc. ne peut être responsable. SolHuma Inc. se réserve le droit de changer les prix, les caractéristiques techniques, les designs et de renoncer à la production de modèles sans préavis et sans encourir d’obligation. Cette garantie vous accorde certains droits précis et vous pouvez également avoir d’autres droits qui varient d’un pays, d’un état ou d’une province à l’autre. L’obligation du garant se limite à réparer ou remplacer le produit. Le garant n’est responsable d’aucun dommage accessoire ou indirect attribuable à une supposée défaillance. Certaines juridictions ne permettent pas l’exclusion ou la limitation des dommages accessoires ou indirects; il se peut donc que les limitations ou l’exclusion qui précèdent ne s’appliquent pas à vous. Cette garantie s’applique aux Vital Grill de SolHuma vendus sur le territoire du Canada et des États-Unis. Pour connaître la couverture de la garantie dans tout autre pays ou territoire, veuillez communiquer avec le détaillant, l’agent ou l’importateur SolHuma.

Le Vital Grill de SolHuma est garanti contre les vices de matériaux ou d’exécution sur les pièces en acier inoxydable pour une période d’un an et de 60 jours pour les autres pièces à compter de la date d’achat. Le Vital Grill est garanti contre les défaillances résultant d’un montage adéquat et d’un usage normal et raisonnable tel que spécifié dans le manuel de l’usager. La présente garantie ne s’applique pas aux accessoires tels que les pinces, brosses, blocs de bois ou tout autre accessoire vendus par SolHuma Inc. ni aux piles, adaptateurs électriques ou tout autre accessoire n’étant pas vendus par SolHuma Inc. Cette garantie n’inclut pas le nettoyage des pièces ni le remboursement des aliments rendus non-comestibles ou de tout autre produit de consommation ayant subi quelque dommage que ce soit suite à l’utilisation du Vital Grill. La présente garantie exclut toute réparation, remboursement ou échange de l’appareil ou de pièces ayant subi des dommages :

- a) provoqués à la suite d’un accident, de négligence, d’une mauvaise utilisation, d’un montage inadéquat, d’un fonctionnement non conforme, d’une utilisation à des fins commerciales ou de toute autre utilisation non recommandée par SolHuma Inc.;
- b) résultant de réparations, de l’entretien, de modifications ou de tentatives de réparations effectuées par toute personne non agréée par SolHuma Inc.;
- c) résultant de l’utilisation de fournitures telles qu’un adaptateur électrique ou de tout autre produit non fabriqué ni recommandé par SolHuma Inc., ou de l’utilisation d’un produit non fabriqué mais recommandé par SolHuma Inc. ayant quelque défaillance que ce soit.

SolHuma Inc. n’accorde aucune autre garantie de quelque nature que ce soit, explicite ou implicite, et toutes les garanties implicites de commercialisation et d’aptitude à un usage particulier en sus de l’obligation susvisée sont exclues par les présentes par SolHuma Inc. et ne font pas partie de cette garantie. Aucun employé, mandataire, vendeur ou autre personne n’est autorisé à accorder des garanties au nom de SolHuma Inc. Si l’inspection révèle que le problème a été causé par une défaillance des matériaux ou de l’exécution dans les limites de la garantie, SolHuma Inc. réparera ou remplacera le produit gratuitement. Une fois la période de garantie expirée, si elles peuvent être effectuées, les réparations rendues nécessaires par l’usure normale ou un usage abusif seront facturées au tarif régulier de l’usine. Les seules compensations sous cette garantie sont les réparations ou le remplacement d’un produit défectueux. SolHuma Inc. nie toute responsabilité pour tout dommage conséquent ou pertes causées lors de l’utilisation de cet appareil .

EN CAS DE RÉCLAMATION DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE, NE PAS RETOURNER L’APPAREIL AU MAGASIN : CONTACTEZ LE SERVICE À LA CLIENTÈLE DE SOLHUMA.

DÉPANNAGE

Si la soufflerie fonctionne mais que l’appareil ne chauffe pas:

1. Vérifiez que le contrôle de soufflerie du réchaud soit ouvert.
2. Vérifiez que le réchaud Vital Stove est installé correctement et qu’il n’y a pas d’accumulation de cendre dans la chambre de combustion.
3. Vérifiez les piles.
4. Vérifiez qu’il y ait suffisamment de bois dans le réchaud.

Si la chaleur se diffuse anormalement sous la grille:

1. Assurez-vous que l’appareil soit déposé sur une surface à niveau .
2. Assurez-vous que l’écran central est centré et correctement en place.
3. Vérifier qu’il y ait suffisamment de bois et qu’il soit centré dans le réchaud Vital Stove.

Il est normal qu’un bruit de vibration puisse se produire. Ceci est causé par la dilation thermique ou une surface instable.

Si un problème n’est pas répertorié ci-haut ou s’il persiste après avoir effectué les vérifications précédentes, pour se procurer des pièces de remplacement ou pour toute autre question, S.V.P. consultez www.solhuma.com ou contactez :

Le Service à la clientèle de SolHuma

(Lun. – Ven., 9 h à 17 h. HNE):
Téléphone : + 450-635-3388 Fax: + 450-993-0919

Par courrier:

SolHuma Inc.
C.P. 370.
La Prairie (Québec) Canada J5R 3Y3

Par courriel:

info@solhuma.com